

## LES ENTREES

FOIE CHAUD AUX POMMES VERTES ACIDULEES,  
FRAGRANCE DE POIVRE TIMUT 42 €

TARTINE DE SAUMON D'ECOSSE MI-CUIT,  
EFFEUILLE DE RADIS RED-MEAT ET SOUR CREAM 38 €

HUITRE ET COUTEAU EN GELEE TOURBEE,  
TARTINE D'AUTOMNE, NUAGE AU CAFE 42 €

## LES POISSONS

TRANCHE DE BARBUE CUITE  
A BASSE TEMPERATURE, CAVIAR DAURENKI,  
HOLLANDAISE AU SIPHON ET RAPE DE RAIFORT 58 €

GROSSE LANGOUSTINE SAISIE,  
PICKLES DE BUTTERNUT,  
JUS DE TETE LEGEREMENT FUME 58 €

SAINT-JACQUES FRAICHES  
ET TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM  
'COMME UN OEUF A LA NEIGE' 55 €

## LES VIANDES

BOEUF WAGYU 'BLACKMORE' CUIT AU FEU DE BOIS,  
CELERI BOULE EN CROUTE DE SEL  
ET POUDRE DE MENTHE 80 €  
(temps de préparation 45 mn)

POULARDE DE BRESSE DE LA MAISON MIERAL ROTIE,  
BONBON SOUFFLE ET PUREE DE CEPES LEGERE 55 €

AGNEAU ALLAITON D'AVEYRON ET JEUNES CAROTTES ACIDES,  
RAPE DE FROMAGE FRAIS 55 €

## LES DESSERTS

EFFEUILLE DE POMMES ROTIES SUR UN PAIN PERDU,  
SORBET POMME CRANBERRY 23 €

SOUFFLE CHAUD A LA PISTACHE RAFRAICHI D'UNE CREME GLACEE  
ACCOMPAGNE D'UNE GUIMAUVE VAPOREUSE 23 €

PALET CHOCOLAT 'ATIVAO 67% DE WEISS'  
& CAMEL RAFRAICHI D'UN SORBET CHOCOLAT 23 €

MISES EN BOUCHE

-----

FOIE CHAUD AUX POMMES VERTES ACIDULEES,  
FRAGRANCE DE POIVRE TIMUT

-

TARTINE DE SAUMON D'ECOSSE MI-CUIT,  
EFFEUILLE DE RADIS RED-MEAT ET SOUR CREAM

-----

TRANCHE DE BARBUE CUITE  
A BASSE TEMPERATURE, CAVIAR DAURENKI,  
HOLLANDAISE AU SIPHON ET RAPE DE RAIFORT

-

SAINT-JACQUES FRAICHES  
ET TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM  
'COMME UN OEUF A LA NEIGE'

-----

AGNEAU ALLAITON D'AVEYRON ET JEUNES CAROTTES ACIDES,  
RAPE DE FROMAGE FRAIS

-

POULARDE DE BRESSE 'DE LA MAISON MIERAL' ROTIE,  
BONBON SOUFFLE ET PUREE DE CEPES LEGERE

-----

PANNA COTTA PINA COLADA

-----

SOUFFLE CHAUD A LA PISTACHE  
RAFRAICHI D'UNE CREME GLACEE  
ACCOMPAGNE D'UNE GUIMAUVE VAPOREUSE

-

EFFEUILLE DE POMMES ROTIES SUR UN PAIN PERDU ,  
SORBET POMME CRANBERRY

-----

MIGNARDISES

-----

**90 € / ENTREE, PLAT, FROMAGES ET DESSERTS**  
**117 € / ENTREE, 2 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS**

**DEJEUNER D' AFFAIRES 50 €**  
**du Mardi au Vendredi**  
**(sauf jours fériés)**  
**avec mises en bouche, plat et café gourmand**

MISES EN BOUCHE

---

HUITRE ET COUTEAU EN GELEE TOURBEE,  
TARTINE D'AUTOMNE, NUAGE AU CAFE

---

FOIE CHAUD AUX POMMES VERTES ACIDULEES,  
FRAGRANCE DE POIVRE TIMUT

---

SAINT-JACQUES FRAICHES  
ET TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM  
'COMME UN OEUF A LA NEIGE'

---

GROSSE LANGOUSTINE SAISIE,  
PICKLES DE BUTTERNUT,  
JUS DE TETE LEGEREMENT FUME

---

BOEUF WAGYU 'BLACKMORE' CUIT AU FEU DE BOIS,  
CELERI BOULE EN CROUTE DE SEL  
ET POUDRE DE MENTHE

---

PANNA COTTA PINA COLADA

---

PALET CHOCOLAT 'ATIVAO 67% DE WEISS'  
& CAMEL RAFRAICHI D'UN SORBET CHOCOLAT

---

MIGNARDISES

**137 € / 4 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS**  
**215 € / ACCORD METS & VINS**

**150 € / 5 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS**  
**240 € / ACCORD METS & VINS**

**Pour l'ensemble des convives.**  
**Ils peuvent se combiner sur la même table.**